TORTAS RÁPIDAS

Apenas 1,99

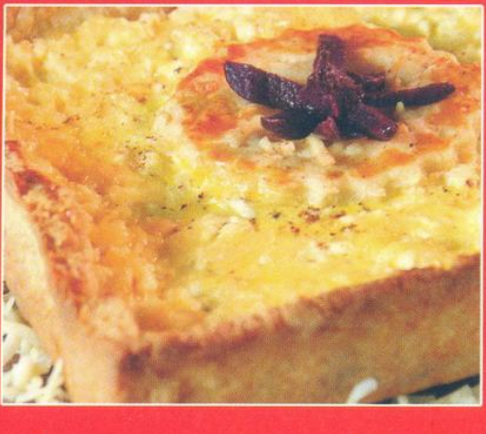
On Line Editora

Salgadinhos & Receitas
Edição Especial

ISSN 1677-1397
Ano 3 - Nº 20
R$ 1,99
€ 2,30

www.editoraonline.com.br

39 BOAS RECEITAS doces e salgadas



Em até 45 minutos, faça tortas deliciosas: Diet de Maçã, Gelada de Tangerina, Holandesa, Provolone, Arroz Integral, Champanhe com Morango, Alemã e Catupiri com Bacon

On Line Editora

PRESIDENTE: Paulo Roberto Houch
prh@editoraonline.com.br

REDAÇÃO
Diretora de Redação: Andrea Calmon
redacao@editoraonline.com.br
Edição: Thaise Rodrigues
Subeditora: Carolina Botelho
Redatora: Fernanda Sciascio
Estagiária de redação: Priscilla Sipans

PROGRAMAÇÃO VISUAL
Coordenação: Arlete Scantamburlo
diagramacao@editoraonline.com.br
Programação Visual: Rubens Martim
Auxiliar Adm. de Diagramação Jr.: Marcos Alex Borges

ESTÚDIO
Coordenação Fotográfica: Arnaldo Bento
estudio@editoraonline.com.br
Fotógrafa: Adriana Barbosa
Produção fotográfica: Adriana Barbosa

PUBLICIDADE
Diretor de Publicidade: Isidro de Nobrega
Gerente de Publicidade: Patrícia Massini Caldeira
comercial@editoraonline.com.br
Executivos de Conta: Antônio Demésio, Célia Candido, Graziella Vilela Fonseca, Luciana Lemes Rodrigues, Jussara Baldini, Márcia Figueira Rosana Franchi e Simonetta Ielo, José Emidio Aguiar Jr.
Assistentes de Publicidade: Alessandra M. Cavalcante

MARKETING
Coordenação de Marketing: Daniela Cardoso
mkt@editoraonline.com.br
Assistente de Marketing: Bianca Grasseschi

CANAIS ALTERNATIVOS vendaavulsa@editoraonline.com.br
Luciana Castropil Logarzo, Mauro Garbellini e Ronie Emerson Miquelino
Tel.: (0**11) 3393-7777

LOGÍSTICA Luiz Carlos Sarra

ADMINISTRAÇÃO financeiro@editoraonline.com.br
Gerente de Suprimentos: Jacy Regina Dalle Lucca
Gerente Administrativa: Isabel Cristina Ferreira

CRÉDITO E COBRANÇA
Auxiliares: Nanci de Souza Monteiro, Nanci de Araújo Nunes e Patricia Silva Souza
cobranca@editoraonline.com.br

Impresso por **CLY**
Distribuido no Brasil por **Dinap**
Embalagem e manuseio **Riprell Ltda.**
Distribuição em Portugal **Midesa S.A.**

Salgadinhos & Receitas Especial - Tortas Rápidas é uma publicação do IBC Instituto Brasileiro de Cultura Ltda. - Cx. Postal 61085 - CEP 05001-970 - São Paulo - SP - Tel.: (0**11) 3393-7777
A reprodução total ou parcial desta obra é proibida sem a prévia autorização do editor.
NÚMEROS ATRASADOS com o IBC ou por intermédio do seu jornaleiro ao preço da última edição acrescido das despesas de envio.
Para adquirir com o IBC - Tel/Fax.: (0**11) 3393-7777 - Cartão de Crédito - Cheque nominal cruzado ao IBC - Instituto Brasileiro de Cultura - Depósito em conta corrente Banco do Brasil - Ag. 3320-0 - Conta 6592-7 enviando comprovante e dados para envio por fax. É necessário checar a disponibilidade do exemplar em nosso estoque com antecedência.
online@editoraonline.com.br
Pela internet: www.revistaonline.com.br
A On Line Editora tem a revista que você procura! Confira algumas das nossas publicações e boa leitura.
ARTESANATO: Apostila de Pintura • Arte & Découpage • Arte do Ideograma • Arte em Festas Infantis • Arte em Madeira • Arte em Papel • Artesanato em Meia de Seda • Artesanato em Pet • Bijuteria & Acessórios • Biscuit Bebê • Biscuit Especial Cozinha • Biscuit Especial Ímãs • Biscuit Especial Potes • Biscuit Extra • Bonecas de Pano • Cortinas & Bandos • Cosmética Artesanal • Craquelê • Decoração Artística Especial • Decorando Álbuns - Scrapbooking • Galeria em Tela • Galeria em Tela Especial • Moda em Bolsas • Passo a Passo do Desenho & Pintura • Pastilhas e Mosaico • Pátina & Satinê • Pintura em Tecido • Pintura em Tela • Pintura em Tela Especial • Sabonetes Artesanais • Tie-Dye • Trabalhos Artesanais Especial • Velas Decorativas
MODA E BELEZA: Cabelos Afro • Cabelos Curtos • Cabelos Infantis • Cabelos Longos • Cabelos para Noivas • Figurino Debutantes • Figurino Festa • Figurino Infantil • Figurino Moda Gestante • Figurino Moda Senhora • Figurino Moldes • Figurino Moldes Especial • Figurino Noivas • Figurino Pajens e Daminhas • Figurino Tamanhos Grandes • Unhas Decoradas
BORDADO: Arte em Barbante • Arte em Patchwork • Barradinhos em Crochê • Barradinhos em Ponto Cruz • Bordados em Panos de Prato • Cordões Encerados • Enxoval em Vagonite • Figurino Crochê • Figurino Ponto Cruz • Figurino Tricô Inverno • Linhas e Pontos • Macramé • Moda Reciclada • Monogramas em Ponto Cruz • Mouliné Bordados • Ponto Reto • Recicle e Crie • Roupa em Crochê • Tapetes em Barbante • Tramas e Pontos • Tramas e Pontos Especial
NEGÓCIO: Meu Próprio Negócio Meu Próprio Negócio Especial
PLANTAS: Guia de Hortas e Pomar • Ikebana • O Mundo das Orquídeas • O Universo do Bonsai • Plantas e o Feng Shui • Saúde e Cura pelas Plantas Fitoterapia
BICHOS: A revista do Pit Bull • Adestramento & Treinamento • Bichos em Casa
CULINÁRIA: As Melhores Receitas de Churrascos • Bolando Bolos • Bolando Bolos Especial • Delícias da Cozinha Extra • Receitas Diet & Light • Salgadinhos & Receitas Especial
DECORAÇÃO: Anuário Casa & Decoração • Armários & Closets • Armários de Cozinha • Banheiros & Lavabos • Casa & Ambiente Bebê • Casa & Ambiente Bebê Especial • Cozinhas & Salas de Almoço • Decoração & Estilo • Decoração & Lazer • Espaços Profissionais • Feng Shui em Casa • Grandes Nomes da Decoração • O Quarto dos Filhos • Pequenos Ambientes • Projetos para Banheiros • Quartos & Closets • Quartos de Casal • Salas & Livings • Salas de Banho • Salas de TV
TURISMO: Campos do Jordão • Cancun • Cidades Históricas de Minas • Cuba • Ecologia e Turismo • Florianópolis • Fortaleza • Lisboa • Litoral Brasileiro • Natal • Orlando • Pacotes Turísticos • Pantanal • Paris • Porto • Recife • Resorts Brasileiros • Roteiros de Hotéis Fazenda • Roteiros Românticos • Salvador • Serra Gaúcha • Viagem com Filhos
VEÍCULOS: Automóveis Antigos • Dream Cars • Fúria • Pick Up's & 4x4 • Salões de Automóveis
ASTROLOGIA: Anuário Astrológico • Destino Astral • Simpatias e Dicas
ESPORTES: Edição Histórica Palmeiras • O Mundo do Futebol • O Mundo do Futebol Especial
Aviso importante: A On Line Editora não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios publicados nesta revista, nem garante que promessas divulgadas como publicidade serão cumpridas. Cabe ao leitor avaliar cada caso e buscar informações sobre produtos e serviços aqui anunciados.

ANER

Massas e recheios:
matérias-primas deliciosas

Na maioria das iguarias criadas e reproduzidas no universo gastronômico, a "receita" é essencialmente a mesma. Afinal, basta combinar boas massas com recheios especiais e diferenciados para ter, em tese, suculentas tortas, bolos, sobremesas, pastas, quiches, salgadinhos...

Mas, na prática, sabemos que, para o prato sair realmente único, é imprescindível ter aquele toque a mais, chamado por culinaristas, chefs e cozinheiros das horas vagas de "mão". É esse detalhe que faz as comidas das avós terem aquele sabor acentuado, aroma marcante e textura sem igual.

Para que você pratique o seu *feeling* na cozinha e aprimore ainda mais o conhecimento que já tem, selecionamos e testamos receitas novas, modernas, gostosas e rápidas. Claro, essa característica é fundamental também, pois o século 21 acelerou ainda mais o que já era rápido e não há tempo a perder, certo?!

Assim, vire as páginas e escolha por qual receita começar. E nos escreva para contar os resultados de suas aventuras ou nos ensine uma receita inusitada - e deliciosa- que descobriu.

Um grande abraço e bom apetite,

Fernanda Sciascio
culinaria@editoraonline.com.br

Sumário

Doces Fáceis

Torta Alasca **03**
Torta Cremosa de Manga com Chocolate **03**
Torta de Chocolate ao Rum **03**
Torta de Frutas **04**
Torta de Laranja **04**
Torta de Maçã à Moda Francesa **05**
Torta Gelada de Tangerina **04**
Torta Mousse com Frutas Vermelhas **05**
Torta Verão Gelada **05**

Especiais

Polvorones de Pêras com Chocolate **05**
Torta Alemã **06**
Torta de Champanhe com Morango **06**
Torta Holandesa **07**
Torta Síria **08**

Diets

Torta Cremosa Diet de Frutas **08**
Torta Diet de Limão **08**
Torta Diet de Morangos **09**
Torta Diet Especial de Maçãs **09**
Torta Leve de Frutas Silvestres **10**

Salgadas Fáceis

Torta com Lingüiça de Frango **06**
Torta de Arroz com Creme de Milho **07**
Torta de Catupiri com Bacon **09**
Torta de Espinafre com Queijo **09**
Torta de Arroz Integral **10**
Torta de Salsicha a Vinagrete **10**
Torta de Batata com Palmito **11**
Torta de Batata-doce **11**
Torta Suflê aos Cinco Queijos **11**
Torta de Beterraba **12**
Torta de Castanha-do-Pará **12**
Torta de Flocos de Milho e Alecrim **13**
Torta de Provolone **13**
Torta Saborosa **13**

Especiais

Torta de Berinjela a Siciliana **12**
Torta de Peixe ao Molho de Camarão **13**
Torta Day After **14**
Torta Cigana **14**
Torta Creme de Palmito Light **14**
Torta Quiche de Alho-Poró **14**

SABORES BEM ESPECIAIS

Uma fina massa crocante e um recheio farto e bem cremoso é tudo que você precisará para deliciar-se com tortas doces e salgadas

Doces – Fáceis

Torta Alasca

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes do Sorvete de Café

- ½ litro de **sorvete de creme**
- ½ colher (de sopa) de **café solúvel**

Ingredientes do Suspiro

- 4 **claras**
- 8 colheres (de sopa) de **açúcar**

• Ingredientes da Calda de Chocolate

- 1 xícara (de chá) de **leite**
- ½ xícara (de chá) de **açúcar**
- 2 **gemas**
- 1 pitada de **sal**
- 200 g de **chocolate meio-amargo**
- 1 colher (de chá) de **essência de baunilha**

Preparo

Para o sorvete, misture o café dissolvido previamente em duas colheres (de sopa) de água ao sorvete de creme. Forre uma fôrma para bolo inglês (9 x 25 x 7cm) com papel de alumínio e espalhe o sorvete. Leve ao freezer para endurecer. No suspiro, bata as claras até o ponto de neve firme. Junte então o açúcar, bata mais um pouco e reserve. Caso prefira, utilize suspiros comprados prontos. Faça agora a calda de chocolate, misturando bem em uma panela o leite, o açúcar, as gemas, o sal, o chocolate e a essência de baunilha. Leve ao fogo baixo até tomar consistência, retire e deixe esfriar. Depois, desenforme o sorvete de café sobre um prato refratário e cubra-o imediatamente com o suspiro, envolvendo-o completamente. Leve ao forno médio alto (200° C) pré-aquecido para dourar o suspiro e sirva porções do sorvete regado com a calda de chocolate. A camada de suspiro que envolve o sorvete serve como isolante térmico, impedindo que ele se derreta no forno. Porém este deve já estar pré-aquecido para que a operação seja rápida.

Torta de Chocolate ao Rum

Por Dr. Oetker
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

- 1 caixa de preparo **para bolo de chocolate**

Ingredientes do Recheio

- 1 envelope de **gelatina em pó incolor**
- 1 colher (de chá) de **essência de baunilha**
- 1/2 xícara (de chá) de **chocolate amargo** cortado em pedaços
- 1 caixa de **chantilly**
- 1/2 lata de **leite condensado**
- 1 lata de **creme de leite**

Jogo americano: Cecília Dalle

Torta Cremosa de Manga com Chocolate

Por Trem da Alegria
Rendimento: 15 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa

- 2 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 200 g de **margarina**
- 1 **gema**
- 3 colheres (de sopa) de **chocolate em pó**
- 1 colher (de sopa) de **açúcar**
- 1 colher (de sobremesa) de **essência de baunilha**

Ingredientes do Recheio

- 300 g de **chocolate meio amargo** derretido
- 300 ml de **creme de leite** aquecido

Ingrediente da Cobertura

- 1 lata de **manga** em calda

Preparo

Misture todos os ingredientes da massa, amasse-a bem e abra-a. Forre uma fôrma e leve para assar em forno pré-aquecido, até dourar. Faça o recheio misturando os ingredientes e coloque por cima da base, já assada. Por fim, parta para a cobertura, escorrendo a calda da manga. Pique-as e coloque por cima da torta.

Torta Gelada de Tangerina

Por Trem da Alegria
Rendimento: 15 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes do Pão-de-ló

- 2 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 200 g de **margarina**
- 1 **gema**
- 1 colher (de sopa) de **açúcar**

Ingredientes do Recheio

- 200 g de **ricota** amassada
- 1 copo de **iogurte** natural
- 200 ml de **creme de leite** fresco
- 1 xícara (de chá) de **suco de tangerina concentrado**
- 1 caixa de **gelatina de tangerina**
- 3 colheres (de sopa) de **licor de tangerina** (opcional)
- 1 colher (de sopa) de **gelatina incolor**
- 5 colheres (de sopa) de água
- **Bombons** em formato de tangerina a gosto (para decorar)
- **Chantilly** a gosto (para decorar)

Preparo

Faça a base de pão-de-ló, misturando todos os ingredientes e sovando-os até obter uma massa lisa. Abra-a na espessura de 2 cm e disponha-a em uma fôrma de aro removível. Reserve. Prepare o recheio, e, para isso, dissolva e hidrate a gelatina incolor na água, em banho-maria, e reserve. Bata no liqüidificador os suco com as gelatinas e misture os demais ingredientes, mexendo bem. Coloque para gelar por 5 horas, retire e decore com chantilly e bombons no formato de tangerina.

Ingredientes da Calda

- 1/2 xícara (de chá) de **água**
- 3 colheres (de sopa) de **rum** ou **vinho**

Ingredientes da Decoração

- **Bombons** a gosto
- **Chocolate ao leite** picado a gosto

Preparo

Prepare o bolo de chocolate conforme as instruções da embalagem e leve para assar em fôrma redonda desmontável, de 24 cm de diâmetro. Espere esfriar. Umedeça a gelatina em pó incolor com 5 colheres (de sopa) de água fria e dissolva em banho-maria. Espere esfriar. Misture o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha, o chantilly preparado de acordo com as instruções da embalagem, e a gelatina dissolvida. Corte o bolo em 2 camadas e espalhe a calda. Monte a torta, alternando camadas de massa e de creme, terminando com o creme. Decorar com bombons ou com chocolate em pedaços.

Torta de Frutas

Por Derileusa Rosa dos Santos (para Senac)
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa

- 300 g de **farinha de trigo**
- 100 g de **açúcar**
- 130 g de **manteiga** gelada cortada em cubos
- 1 pitada de **sal**
- 3 **gemas**
- **Essência de baunilha** a gosto

Ingredientes do Creme de Confeiteiro

- 500 ml de **leite integral**
- 125 g de **açúcar**
- 2 **ovos**
- 75 g de **farinha de trigo**
- 50 g de **manteiga**
- 1 colher (de sopa) de **essência de baunilha**

Ingredientes da Decoração

- 500 g de **frutas variadas** frescas
- 100 g de **geléia de brilho**

Preparo

Misture a farinha com a manteiga até formar uma farofa bem fina. Adicione a pitada de sal, o açúcar, a gema e a essência 0e misture até obter uma massa homogênea. Cubra com papel filme e leve para descansar na geladeira, por 30 minutos. Abra a massa com um rolo, deixando com espessura de um centímetro e forre uma fôrma redonda de aro removível. Ajeite a massa nas laterais e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C. Enquanto isso, prepare o creme. Ferva o leite com a metade do açúcar e a manteiga, mexendo smpre. A parte, misture bem os ovos, o restante do açúcar e a farinha até formar um creme. Mexa o creme e junte um pouco do leite quente, misturando vigorosamente para não criar grumos e retorne à panela com o restante do leite. Cozinhe mexendo sempre, até dar o ponto e desligue o fogo. Adicione a essência de baunilha, cubra com filme para não formar crosta e deixe esfriar. Lave e corte as frutas separadas para a decoração e reserve. Então coloque o creme sobre a massa assada, nivele o creme com uma espátula e distribua as frutas sobre o creme. Pincele a geléia de brilho e sirva gelada.

Torta de Laranja

Por Sandra Del Picchia (para Espaço Sabor Del Picchia)
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes

- 4 **laranjas** médias descascadas e cortadas em cubos
- 3 colheres (de sopa) de **mel**

• 2 **ovos**
• 2 colheres (de sopa) de **margarina light**
• 4 colheres (de sopa) de **adoçante em pó**
• 1 xícara (de chá) de **farinha de trigo**
• 4 colheres (de sopa) de suco de **laranja**

Preparo

Numa panela, coloque a laranja e leve ao fogo por cerca de 10 minutos, para reduzir o líquido. Retire, adicione o mel e reserve. Na batedeira, bata o restante dos ingredientes até virar uma massa encorporada e coloque em uma fôrma de aro removível média, untada e polvilhada com farinha de trigo. Espalhe a mistura de laranja por cima e leve ao forno médio, a 180º C, pré-aquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva quente ou fria.

Torta de Maçã à Moda Francesa

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

• 400 g **massa folhada** pronta
• 1 xícara (de chá) de **açúcar**
• 1 colher (de sopa) de **manteiga**
• 2 colheres (de sopa) de **mel**
• 6 a 8 **maçãs** sem casca, cortadas em gomos

Preparo

Abra a massa folhada com um rolo, para obter um retângulo de aproximadamente 25 x 35 cm e deixe descansar por alguns minutos na geladeira. Recorte um disco de massa no tamanho da fôrma (redonda e média), fure toda a superfície com um garfo e reserve. Coloque o açúcar, a manteiga e o mel na fôrma e derreta em fogo brando, até caramelizar. Retire do fogo, disponha as maçãs e cubra com o disco de massa folhada. Asse por 30 ou 45 minutos em forno médio pré-aquecido. Desenforme ainda quente e sirva morna, com creme chantilly.

Torta Verão Gelada

Por Mãe Terra Produtos Naturais
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

• 4 xícaras (de chá) de **flocos de milho sem açúcar**
• 1 xícara (de chá) de **manteiga** derretida
• 2 **gemas**
• 1 lata de **leite condensado light**
• 5 colheres (de sopa) de **suco de limão**
• ½ xícara (de chá) de **flocos de milho** (para decorar)
• **Raspas de** 1 **limão** médio

Preparo

Desmanche bem com as mãos os flocos de milho, acrescente a manteiga e misture bem. Forre com esta massa o fundo de uma assadeira e reserve. Bata muito bem as gemas, acrescente o leite condensado, o suco e as raspas de limão. Disponha o conteúdo sobre a massa, decore com com flocos de milho e leve à geladeira.

Especiais

Polvorones de Pêras com Chocolate

Por Mariana Valentini (para Cafe Journal)
Rendimento: 10 porções

Torta Mousse com Frutas Vermelhas

Por Trem da Alegria
Rendimento: 15 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

• 1 pacote de **biscoito de leite**
• 100 g de **margarina**
• 250 g de **chocolate branco** derretido
• 1 lata de **creme de leite**
• ½ xícara (de chá) de **cerejas** picadas
• 500 ml de **creme de leite** fresco
• 1 caixa de **gelatina sabor cereja**
• 1 colher (de sopa) de **gelatina incolor**
• 5 colheres (de sopa) de **água**
• 1 vidro de **geléia** de morangos
• **Cerejas** a gosto (para decorar)

Preparo

Bata no liqüidificador os biscoitos até triturá-los e depois acrescente a margarina, amassando bem. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 20 cm e reserve na geladeira. Enquanto isso, dissolva e hidrate a gelatina incolor na água, em banho-maria, e reserve. Bata na batedeira o creme de leite fresco até obter ponto de chantilly e reserve. Leve o outro creme de leite ao liqüidificador com a gelatina e bata até incorporar, juntando em seguida, em outro recipiente, o chocolate derretido. Mexa delicadamente o chantily e a gelatina hidratada e misture as cerejas. Una as misturas, despeje por cima da massa da torta e leve à geladeira novamente. Faça a cobertura amolecendo a geléia em banho-maria e despeje sobre a torta. Pique as cerejas e decore a torta artisticamente.

Torta com Lingüiça de Frango

Por Trem da Alegria
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 35 minutos

Ingredientes da Massa

- 2 e ½ xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 1 xícara (de chá) de **leite**
- 3 **gemas**
- 3 **claras** em neve
- 1 xícara (de chá) de **óleo**
- 1 xícara (de chá) de **queijo parmesão** ralado
- 1 colher (de sopa) de **fermento em pó**
- **Sal** a gosto
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 300 g de **lingüiça** de frango
- 1 lata de **seleta de legumes**
- 1 lata de **ervilhas**
- ¼ de xícara (de chá) de **cebolinha verde** bem picada
- **Sal**, **pimenta** e **azeite** a gosto

Preparo

Inicie pelo recheio, fritando a lingüiça e retirando dela a pele. Reserve. Em outro recipiente, misture a seleta com a ervilha e tempere com azeite, sal e pimenta. Reserve. Para a massa, bata na batedeira o leite, a farinha, as gemas, o óleo, o sal, o queijo e o fermento. Desligue a batedeira e junte delicadamente as claras. Unte uma fôrma e coloque esta mistura da massa. Arrume por cima os pedaços da lingüiça, coloque a seleta e a ervilha já temperadas e salpique a cebolinha. Leve para assar em forno pré-aquecido até dourar.

Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

- 1 xícara (de chá) de **manteiga sem sal**
- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 2 xícaras (de chá) de **açúcar**
- ½ xícara (de chá) de lascas de **amêndoas** torradas (para decorar)
- ½ xícara (de chá) de **chocolate em pó**

Ingredientes do Recheio

- 2 **pêras** sem casca e sem sementes cortadas em cubinhos
- 100 g de **chocolate meio amargo**

Preparo

Misture todos os ingredientes da massa até formar uma farofa úmida e reserve. Para o recheio, coloque as pêras em cubos e o chocolate em um recipiente e, então, leve ao microondas por cerca de 3 minutos, mexendo a cada 30 segundos. O calor amolecerá as pêras e derreterá o chocolate. Escorra a calda ligeiramente e reserve. Divida a massa em 2 partes iguais, coloque metade no fundo de uma fôrma de fundo removível e aperte ligeiramente com as costas de uma colher. Coloque então o recheio (sem a calda), espalhe bem e aperte mais um pouco. Cubra com a outra metade da massa, faça uma leve pressão em cima dela e decore com as amêndoas em lascas. Asse em forno pré-quecido a 180 ºC por cerca de 20 minutos ou até começar a dourar dos lados. Deixe a torta esfriar, desenforme com cuidado, decore com a calda que sobrou do aquecimento da pêra com o chocolate e sirva.

Torta Alemã

Por Dr. Oetker
Rendimento: 14 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

- 1 caixa de **pó para chantilly**
- 1 lata de **creme de leite**
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 pacote de **biscoito de leite**
- 1 e ½ xícara (de chá) de **leite**
- 1 colher (de sobremesa) de **aroma de rum**
- 3 colheres (de sopa) de **achocolatado em pó**

Preparo

Prepare o chantilly de acordo com as instruções da embalagem e junte o creme de leite e o açúcar, misturando bem até formar um creme. Una ½ xícara (de chá) de leite e o aroma de rum e umedeça os biscoitos nessa mistura. Forre o fundo de um refratário de vidro, espalhe metade do creme sobre os biscoitos, coloque mais uma camada de biscoitos, o creme e termine com biscoitos. Dissolva o achocolatado em pó em 1 xícara (de chá) de leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até levantar fervura. Deixe ferver por 5 minutos ou até formar uma calda e cubra os biscoitos. Leve ao freezer de um dia para o outro e, se desejar, polvilhe chocolate granulado.

Torta de Champanhe com Morango

Por Dr. Oetker
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes da Massa

- 2 **ovos**
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (de chá) de **aroma de baunilha**
- 1 colher (de chá) de **fermento em pó**

Ingredientes do Creme Branco

- 1 envelope de **gelatina em folhas incolor**
- 5 colheres (de sopa) de **água** fria
- 1 caixa de **pó para chantilly**
- 1/2 lata de **creme de leite**

- 100 ml de **champanhe**
- 1 caixa de **morangos**
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**

Ingredientes do Creme Vermelho
- 1 envelope de **gelatina em folhas vermelha**
- 5 colheres (de sopa) de **água** fria
- 1 caixa de **pó para chantilly**
- 1/2 lata de **creme de leite**
- 100 ml de **champanhe**
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**
- **Morangos** a gosto

Preparo
Inicie pela massa colocando na batedeira as claras e bata-as em neve. Reserve. Bata as gemas com o açúcar até que forme um creme esbranquiçado, adicione a farinha de trigo, o aroma de baunilha e o fermento, até formar uma massa homogênea. Misture levemente com as claras em neve e leve para assar em fôrma redonda desmontável de 24 cm de diâmetro, à 180°C por 20 minutos. Para o creme branco, hidrate a gelatina em água fria e dissolva em banho-maria ou no microondas por 20 segundos, sem deixar ferver. Espere esfriar. Prepare o chantilly de acordo com as instruções da embalagem, junte a gelatina dissolvida, o creme de leite, o açúcar e a champanhe. Decore as laterais da fôrma de aro removível com morangos cortados ao meio e despeje todo o creme branco. Para o creme vermelho, hidrate a gelatina em água fria e dissolva em banho-maria ou no microondas por 20 segundos, sem deixar ferver. Espere esfriar e prepare o chantilly de acordo com as instruções da embalagem. No liqüidificador, bata os morangos restantes com o creme de leite, o açúcar e a champanhe. Misture o chantilly batido, a gelatina dissolvida e os morangos batidos, e cubra o creme branco fazendo movimentos circulares. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva gelado. Você pode substituir as gelatinas em folhas incolor e vermelha pelas gelatinas em pó incolor e vermelha e champanhe por refrigerante de limão.

Torta de Arroz com Creme de Milho
Por Trem da Alegria
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes da Massa
- 1 xícara (de chá) de **farinha de trigo**
- 2 xícaras (de chá) de **leite**
- 2 xícaras (de chá) de **arroz** cozido
- ½ xícara (de chá) de **óleo**
- ½ xícara (de chá) de **queijo tipo parmesão** ralado
- 3 **ovos**
- 1 colher (de sobremesa) de **fermento em pó**
- 1 tablete de **caldo de galinha**
- **Sal** a gosto

Ingredientes do Recheio de Creme de Milho
- 2 latas de **milho verde**
- 1 **cebola** ralada
- 1 dente de **alho**
- 1 colher (de sopa) de **farinha de trigo**
- ½ xícara (de chá) **de leite**
- 1 colher (de café) de **curry** (opcional)
- 2 colheres (de sopa) de **azeite** ou **óleo**
- **Sal** e **pimenta** a gosto

Preparo
Inicie pela massa batendo todos os ingredientes no liqüidificador e reserve. Passe para o recheio, batendo uma das latas de milho no liqüidificador com a água. Retire, reserve alguns grãos da outra lata para decoração e junte-a, sem água, e , em uma panela, leve ao fogo o azeite e frite o alho e a cebola. Junte a farinha, sem parar de mexer, e misture o leite, o sal, a pimenta, o curry e o milho. Deixe cozinhar e depois disponha em uma assadeira ou em um refratário. Coloque metade da massa, cubra com o recheio e depois despeje o restante da massa. Salpique farinha de rosca e decore com alguns grãos de milho.

Torta Holandesa
Por Dr. Oetker
Rendimento: 16 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes
- ½ pacote de **biscoito tipo maria** ou **maizena**
- 1 colher (de sobremesa) de **margarina**
- 1 caixa de **biscoito tipo calipso**
- 200 g de **ricota**
- 1 caixa de **chantilly**
- 1 envelope de **gelatina em pó incolor**
- 1 e ½ lata de **creme de leite**
- 1 lata de **leite condensado**
- 100 g de **chocolate meio-amargo**

Preparo
Triture no liqüidificador ou processador de alimentos os biscoitos maria ou maizena, derreta a margarina no fogo ou microondas, misture aos biscoitos triturados e distribua no fundo de uma fôrma redonda de aro removível. Organize os biscoitos tipo calipso em pé, na lateral da fôrma, deixando o lado de chocolate para fora. Reserve na geladeira. Umedeça a gelatina em pó incolor em 3 colheres (de sopa) de água fria e dissolva em banho-maria ou no microondas por 20 segundos. Espere esfriar e prepare o chantilly de acordo com as instruções da embalagem. Bata no liqüidificador a ricota, o leite condensado, 1 lata de creme de leite e a gelatina dissolvida. Por último, misture delicadamente com o chantilly. Distribua sobre os biscoitos e leve ao freezer por 20 minutos ou à geladeira até tomar consistência. Depois leve ao fogo baixo ½ lata de creme de leite e mexa até iniciar fervura. Retire do fogo e acrescente o chocolate meio-amargo picado. Mexa bem até derreter todo o chocolate e espalhe esta cobertura sobre o creme branco. Leve à geladeira por 3 horas.

Jogo americano: Cecília Dalle

Torta de Catupiri com Bacon

Por Trem da Alegria
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes

- 500 g de **batata** cozida e espremida
- 500 g de **maionese**
- 1 lata de **creme de leite**
- 10 fatias de **pão de fôrma**
- 250 g de **bacon** cortados em tiras frito
- 1 xícara (de chá) de **azeitonas verdes** picadas
- 2 xícaras (de chá) de **catupiri**

Preparo

Forre uma fôrma para bolo inglês com plástico filme e, a parte, misture a batata com o creme de leite e a maionese. Inicie a montagem da torta intercalando camadas de pães, batata, azeitona e bacon. Finalize com o pão, pressionando bem para que adquira unidade. Leve para gelar por cerca de 30 minutos e, depois, desenforme. Passe sobre toda a torta o catupiri e decore com pedaços de bacon.

Torta Síria

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: média
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes

- 1 pacote de **macarrão cabelo de anjo**
- 200 g de **manteiga**
- 1 lata de **leite condensado**
- 1 **ricota** amassada
- 100 g de **uvas-passas**
- 100 g de **nozes picadas**

Ingredientes da Calda

- 2 xícaras (de chá) de **açúcar**
- 1 xícara (de chá) de **água**
- 1 xícara (de chá) de **glucose**

Preparo

Frite o macarrão na manteiga até que fique bem douradinho e reserve. Em outro recipiente, junte o leite condensado, a ricota, as uvas-passas e as nozes e reserve. Coloque a metade do macarrão em um refratário grande e espalhe o creme do leite condensado reservado. Cubra a torta com o restante do macarrão e faça a calda. Para isso, misture o açúcar, a água e a glucose e leve ao fogo até atingir o ponto de fio. Após cerca de 15 minutos, quando a calda já tiver fervido, disponha sobre a torta e leve ao forno para

Diets

Torta Cremosa Diet de Frutas

Por Neusa Barberini
(para Vepê Indústria Alimentícia)
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes da Base

- 200 g de **biscoitos tipo cream -cracker** esfarelados
- 100 g de **margarina light** amolecida
- 1 colher (de sopa) de **achocolatado diet**
- 3 colheres (de sopa) de **adoçante dietético para forno e fogão**

Ingredientes do Recheio

- 200 g de **ricota** passada pela peneira
- 1 copo (de 185 g) de **iogurte diet de frutas**
- 3 colheres (de sopa) de **adoçante dietético para forno e fogão**
- 1 envelope de **gelatina incolor sem sabor**
- ½ xícara (de chá) de **água** fria
- 1 xícara (de chá) de **maçãs** picadas
- 1 xícara (de chá) de **bananas** picadas
- 24 **uvas tipo rubi** (para decorar)
- 20 **uvas tipo itália** (para decorar)
- 1 **ameixa** (para decorar)

Preparo

Misture os biscoitos, a margarina, o achocolatado e o adoçante e trabalhe com as mãos até obter uma massa que dê para espalhar. Então espalhe-a fundo e nas laterais de uma fôrma de aro removível (22 cm), cubra com filme plástico e leve à geladeira enquanto prepara o recheio. Em uma tigela, misture a ricota, o iogurte e o adoçante. Hidrate a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver por completo ou ao microondas por 30 segundos. Misture ao creme de ricota e acrescente as frutas picadas. Retire a fôrma da geladeira, espalhe o creme sobre a massa e decore com as uvas e a ameixa.

Torta Diet de Limão

Por Neusa Barberini (para Vepê Indústria Alimentícia)
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

- 240 g de **ricota** amassada
- 1 **ovo**
- 1 colher (de sopa) de **farinha de trigo**

• ½ colher (de café) de **canela em pó**
• 1 colher (de chá) rasa de **fermento em pó**
• 1 pitada de **sal**
• 2 envelopes de **adoçante em pó**
• **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio
• 1 xícara (de chá) de **leite desnatado**
• 1 colher (de sopa) de **raspas de limão**
• 6 envelopes de **adoçante em pó**
• 1 colher (de sopa) de **amido de milho**
• 1 colher (de chá) de **essência de baunilha**

Ingredientes da Cobertura
• 2 **claras** em neve
• 4 envelopes de **adoçante em pó**
• 1 colher (de sopa) de **suco de limão**
• **Raspas de limão** a gosto

Preparo
Misture bem os ingredientes da massa, até obter um aspecto quase uniforme. Unte levemente uma fôrma redonda com aro removível e, com os dedos, abra a massa no fundo da fôrma. Nas laterais, faça um borda com 2 cm de altura. Fure várias vezes o fundo com um garfo e asse em forno médio por cerca de 35 minutos. Para o recheio, leve ao fogo os ingredientes do recheio até obter um creme grosso. Despeje sobre a massa já fria, distribuindo-o por igual. Passe para a cobertura, batendo as claras em neve e coloque aos poucos o adoçante diluído no suco de limão. Bata até o ponto de suspiro. Cubra o recheio com essa mistura e leve ao forno para dourar. Sirva frio.

Torta Diet de Morango
Por Neusa Barberini
(para Vepê Indústria Alimentícia)
Rendimento: 16 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes da Massa
• 1 e ½ xícaras (de chá) rasa de **farinha de trigo**
• 1 e ½ colheres (de chá) rasa de **fermento em pó**
• 5 envelopes de **adoçante dietético em pó**
• 5 colheres (de sopa) rasas de **margarina light**
• 1 **gema**
• 1 colher (de chá) de **essência de baunilha**
• 3 colheres (de sopa) de **leite condensado**

Ingredientes do Creme
• 1 envelope de **pó para pudim de morango**
• 400 ml de **leite desnatado**

Ingredientes da Cobertura
• 1 gelatina de **morango**
• 400 ml de **água**
• 200 g de **morangos** lavados e limpos

Preparo
Para a massa, coloque em uma tigela a farinha de trigo peneirada, o fermento e o adoçante. Junte a margarina amassando com um grafo até obter uma espécie de farofa. Faça uma depressão no centro e coloque a gema, a essência e o leite. Amasse até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma desmontável com margarina light. Forre o fundo e os lados da forma até a metade com a massa. Leve para assar em forno pré-aquecido (185º) por aproximadamente 15 minutos. Passe para o creme, preparando o pó para pudim com o leite. Deixe esfriar e despeje sobre a massa assada, já fria. Para a cobertura, prepare a gelatina com a água, deixe esfriar e leve à geladeira até ficar com consistência de clara de ovo. Disponha os morangos sobre o creme e despeje a gelatina por cima. Leve à geladeira até firmar a gelatina.

Torta Diet Especial de Maçã
Por Neusa Barberini
(para Vepê Indústria Alimentícia)
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa
• 2 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
• 125 g de **margarina light**
• 2 colheres (de sopa) de **adoçante dietético para forno e fogão**
• 1 **ovo**
• 1 colher (de sobremesa) de **fermento em pó**
• 1 pitada de **sal**
• **Essência de baunilha** a gosto

Ingredientes para o Recheio
• 7 **maçãs** vermelhas
• 4 colheres (de sopa) de **adoçante dietético**

Torta de Espinafre com Queijo
Por Trem da Alegria
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa
• 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
• 1 xícara (de chá) de **leite**
• ½ xícara (de chá) de **maionese**
• 3 **ovos**
• **Sal** e **pimenta** a gosto
• 1 tablete de **caldo de legumes** esfarelado

Ingredientes do Recheio
• 1 maço de **espinafre** cozido
• 200 g de **queijo branco** picado em lascas
• 1 colher (de sopa) de **margarina**
• 1 colher (de chá) de **orégano**
• 1 colher (de chá) de molho de **pimenta**
• **Sal** a gosto
• 5 colheres (de sopa) de **requeijão**

Preparo
Faça a massa misturando muito bem todos os ingredientes. Unte uma fôrma e coloque a massa. Parta para o recheio misturando todos os ingredientes. Cubra a massa, leve para assar em forno pré-aquecido e aguarde dourar.

Jogo americano: Cecília Dalle

para forno e fogão
- **Suco de** 1 **limão**
- **Água** (para cobrir as maçãs)

Preparo
Em um recipiente, misture a farinha de trigo, a margarina, o adoçante, o ovo, o fermento, o sal e a baunilha. Misture com uma colher. Amasse bem com as mãos até que a massa fique lisa e homogênea. Envolva a massa em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora. Descasque as maçãs, retire as sementes e corte-as em fatias. Coloque-as em um recipiente com água e suco de limão. Cozinhe as maçãs com o adoçante em água até amaciar (cuidado para não desmanchá-las). Escorra e reserve. Abra a massa com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível, reservando um pouco de massa para decorar a superfície. Distribua o recheio. Abra novamente a massa reservada no passo anterior e corte tirinhas com uma carretilha. Coloque as tirinhas sobre a torta formando uma treliça e leve ao forno pré-aquecido (180 ºC) até que a massa fique levemente dourada. Não congele.

Torta Leve de Frutas Silvestres
Por Dr. Oetker
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 12 porções

Ingredientes
- 2 caixas de **gelatina light de frutas silvestres**
- 3 caixas de **chantilly light**
- 200 g de **biscoito diet sabor leite**
- 2 colheres (sopa) de **margarina light**
- 1 xícara (chá) de **vinho tinto**

Preparo
Dissolva as duas caixinhas de gelatina com 300 ml de água fervente, adicione mais 300 ml de água gelada, mexa bem e leve à geladeira por 1 hora. Triture os biscoitos e misture-os com a margarina, formando uma farofa. Com o auxílio de uma colher, espalhe no fundo de uma fôrma redonda desmontável de 24 cm de diâmetro. Prepare 1 caixa de chantilly de acordo com as instruções da embalagem e bata no liqüidificador com a gelatina e com o vinho. Espalhe sobre o biscoito moído e leve à geladeira por 1 hora. Prepare as 2 caixas de chantilly de acordo com as instruções da embalagem, retire o aro e cubra toda a torta com o chantilly.

Salgadas – Fáceis

Torta de Arroz Integral
Por Mãe Terra Produtos Naturais
Rendimento: 15 porções
Grau de dificuldade: Fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

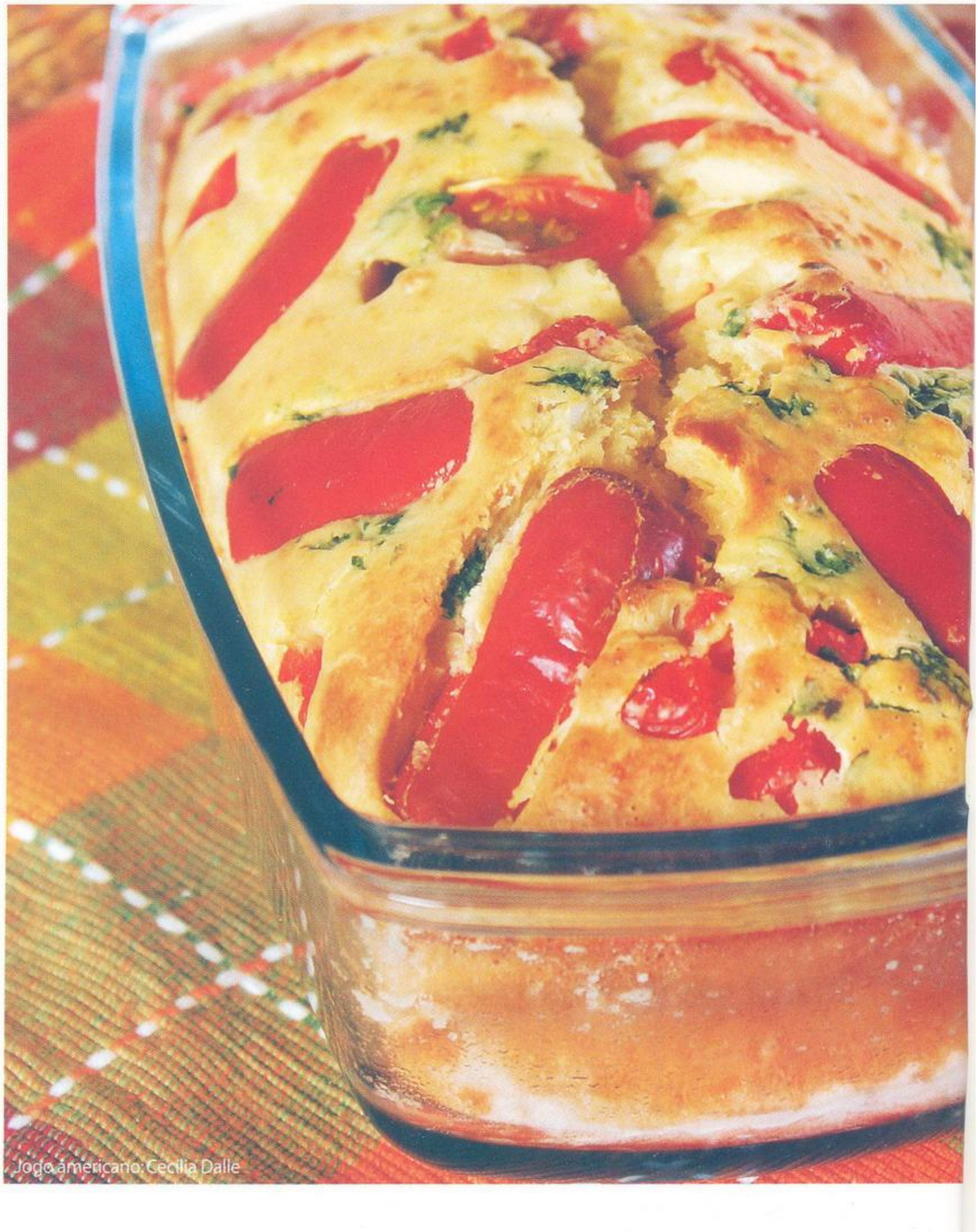
Ingredientes da Massa
- 2 xícara de (de chá) de **arroz integral** cozido
- 2 colheres de (de sopa) de **leite de soja**
- ½ xícara (de chá) de **farelo de trigo**
- **Sal** moído a gosto
- 2 **ovos**
- 1 colher (de sopa) de **fermento em pó**

Torta de Salsicha à Vinagrete
Por Trem da Alegria
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes da Massa
- 2 xícaras (de chá) de **leite**
- 2 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 1 xícara (de chá) de **amido de milho**
- 1 pacote de **creme de cebol**a
- ½ xícara (de chá) de **óleo**
- 4 **ovos**
- 1 colher (de sopa) de **fermento em pó**
- 2 colheres (de sopa) de **margarina**
- **Sal** a gosto

Ingredientes do Recheio
- 500 g de **minisalsichas** ferventadas
- 5 **tomates** picados
- 2 **cebolas** picadas
- 1 xícara (de chá) de **salsa** picada
- 3 colheres (de sopa) de **azeite**
- 2 colheres (de sopa) de **suco de limão** ou **vinagre** branco
- **Sal**, **pimenta** e **orégano** a gosto

Preparo
Inicie pela massa batendo todos os ingredientes no liqüidificador. Misture em um recipiente todos os ingredientes do recheio e reserve. Em um refratário ou assadeira, coloque uma camada de massa, cubra com a metade do recheio, sobreponha a torta com o restante da massa e, por último, disponha o restante do recheio. Leve para assar em forno pré-aquecido até dourar.


Jogo americano: Cecília Dalle

Torta Suflê aos Cinco Queijos

Por Trem da Alegria
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa

- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- ½ xícara (de chá) de **óleo**
- ½ xícara (de chá) de **leite**
- 1 pitada de **sal**
- 1 colher (de chá) de **fermento em pó**
- 1 **gema**

Ingredientes do Recheio

- 100 g de **queijo provolone** picado
- 50 g de **queijo parmesão** ralado
- 100 g de **ricota** amassada
- 3 colheres (de sopa) de **requeijão**
- 50 g de **queijo** fresco picado
- 1 xícara (de chá) de **creme de leite**
- 2 **ovos** batidos
- 1 colher (de chá) de **noz-moscada**

Preparo

Em um recipiente, misture e sove todos os ingredientes da massa até obter uma mistura homogênea. Em seguida, abra-a com o rolo e forre uma fôrma para toda a torta, cobrindo o fundo e as laterais. Leve ao forno para pré-aquecer e reserve. Para o recheio, misture a ricota com o creme de leite, junte o provolone, o queijo fresco e a noz-moscada e coloque na massa. Cubra com o requeijão, os ovos e o parmesão e leve ao forno para gratinar.

- 2 colheres (de sopa) de **azeite**
- 1 xícara (de chá) de **farinha de trigo**
- 2 xícaras (de chá) de **água**

Ingredientes do Recheio

- 1 **alho-poró** picado
- 1 **cebola** cortada em rodela
- 3 dentes de **alho** socados
- 1 colher (de café) de **páprica doce**
- ½ xícara (de chá) de **salsa** e **cebolinha** picadas
- 3 colheres (de sopa) de **azeite**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (de sopa) de **gergelim**
- **Sal** moído a gosto
- **Farelo de trigo** (para polvilhar)

Preparo

Bata no liqüidificador o arroz com os demais ingredientes da massa, envolvendo até formar uma mistura homogênea. Reserve. Parta para o recheio e, para isso, misture todos os ingredientes e reserve. Depois, unte um refratário com azeite e polvilhe farelo de trigo. Coloque parte do conteúdo batido, adicione o recheio, cubra com o restante da massa e salpique gergelim. Asse em forno médio até ficar levemente dourada.

Torta de Batata com Palmito

Por Leila Maalouf Tironi
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa

- 500 g de **batatas** cozidas e espremidas
- 2 **ovos**
- 2 colheres (de chá) de **sal**
- 12 colheres (de sopa) rasas de **farinha de trigo**
- 60 ml de **leite**
- 8 colheres (de chá) de **margarina**
- 2 colheres (de chá) de **fermento em pó**

Ingredientes do Recheio

- 1 colher (de sobremesa) de **azeite**
- 2 dentes de **alho** pequenos e picados
- **Orégano** a gosto
- 1 folha de **louro**
- 2 **tomates** maduros sem pele e sem sementes
- 1 vidro de **palmitos** picados
- 1 lata de **ervilha**
- 1 colher (de sobremesa) de **farinha de trigo**
- 200 ml de **leite**
- 1 colher (de sobremesa) rasa de **sal**
- **Casca de** 1 **tomate** (para decorar)

Preparo

Misture todos os ingredientes da massa e reserve. Para o recheio, coloque em uma panela o azeite e o alho para dourar levemente. Acrescente o tomate, a folha de louro e refogue juntamente com o palmito, a ervilha e o leite previamente misturado com a farinha. Mexa sem parar até levantar fervura e mantenha no fogo por mais três minutos. Deixe esfriar para encorpar. Unte um recipiente quadrado de 21 x 21 cm com margarina e coloque a metade da massa. Em seguida, disponha o recheio e cubra com o restante da massa. Pincele com uma gema ligeiramente batida com pouco óleo e salpique queijo ralado. Leve ao forno médio, pré-aquecido, até dourar. Para decorar, faça uma rosa com a casca de um tomate, enrolando-a delicadamente.

Torta de Batata-doce

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

- 1 kg de **batata-doce** cozida e amassada
- 3 **ovos** ligeiramente batidos
- 1 copo (americano) de **farinha de trigo**
- 100 g de **queijo parmesão** ralado
- 100 g de margarina
- 1 xícara (de chá) de **cheiro-verde** picado
- **Sal** e **pimenta-do reino** a gosto

Torta de Berinjela à Siciliana
Por Trem da Alegria
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa
- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 200 g de **margarina**
- 1 pitada de **sal**
- 1 **ovo**
- 1 colher (de sobremesa) de **fermento em pó**
- 5 colheres (de sopa) de **leite**

Ingredientes do Recheio
- 2 **berinjelas** cortadas em 3 grossas fatias
- 2 dentes de **alho**
- 2 **cebolas** picadas
- 2 **tomates** picados
- 2 colheres (de sopa) de **azeite**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1 xícara (de chá) de **leite**
- ½ xícara (de chá) de **cheiro - verde** picado
- 200 g de **queijo mussarela** ralado
- **Sal**, **pimenta** e **orégano** a gosto

Preparo
Para a massa, misture em um recipiente todos os ingredientes até obter uma mistura lisa. Então abra-a e forre o fundo e as laterais de uma fôrma. Leve para assar até dourar. Enquanto isso, trabalhe as berinjelas retirando a metade da poupa de cada um dos pedaços e reserve. Lave os pedaços e disponha-os em um refratário, levando ao forno coberto com papel alumínio, por cerca de 10 minutos. Componha o creme fritando no azeite o alho e a cebola e junte a farinha. Mexa bem, coloque o leite, os tomates, a polpa das berinjelas e os temperos e deixe cozinhar por 5 minutos. Coloque o creme na base da torta já assada, cubra com os pedaços da berinjela recheados com mussarela, salpique salsa e leve ao forno só para derreter a mussarela.

Ingredientes do Recheio
- 200 g de **presunto defumado** picado
- 200 g de **queijo mussarela** ralado
- 1 copo de **requeijão**
- 1 colher (de chá) de **orégano**

Preparo
Inicie pela massa colocando a batata em uma tigela. Junte todos os ingredientes e reserve. Para o recheio, misture todos os ingredientes e reserve. Coloque a metade da massa de batata em um refratário untado, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Leve para o forno para dourar e este prato poderá ser feito em forminhas individuais de quiche.

Torta de Beterraba
Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 35 minutos

Ingredientes da Massa
- 3 **ovos**
- ½ xícara (de chá) de **leite**
- 1 xícara (de chá) de **amido de milho**
- 8 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- ½ xícara (de chá) de **água**
- ½ xícara (de chá) de **óleo**
- 1 xícara (de chá) de **beterraba** cozida em **água** e **sal**
- **Sal** a gosto
- 1 colher (de sopa) de **fermento em pó**

Ingredientes do Recheio
- 1 lata de **palmito** picado
- 1 lata de atum
- 1 **cebola** picada
- 2 **tomates** picados
- 1 xícara (de chá) de **azeitonas** picadas
- **Sal** a gosto

Preparo
Inicie pelo recheio, misturando todos os ingredientes. Para a massa, bata todos os ingredientes no liqüidificador, colocando o fermento apenas no final. Adicione a metade da massa em uma assadeira untada, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa, Asse em forno médio pré-aquecido, até dourar.

Torta de Castanha-do-Pará
Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 35 minutos

Ingredientes da Massa
- 250 g de **farinha de trigo**
- 1 **gema**
- 1 **ovo**
- 150 g de **margarina**
- 1 xícara de **açúcar**
- 1 pitada de **sal**
- **Raspas de** 1 **limão**

Ingredientes do Recheio
- 300 g de **castanha-do-pará** moída
- 2 xícaras (de chá) de **açúcar**
- 3 **claras** batidas em ponto de suspiro
- **Essência de amêndoas** ou **baunilha** a gosto
- **Chantilly** a gosto

Preparo
Junte os ingredientes da massa com as pontas dos dedos e estenda em uma assadeira de fundo removível. Misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa. Pincele a borda da massa com gema de ovo e leve ao forno médio pré-aquecido por, aproximadamente, 30 minutos. Sirva fria, com chantilly.

Torta de Flocos de Milho e Alecrim

Por Mãe Terra Produtos Naturais
Rendimento: 15 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

- 1 colher (de café) de **sal** moído
- 7 copos (americanos) de **flocos de milho** triturados
- ½ xícara (de chá) de **farinha de trigo integral**
- 3 **ovos**
- ¾ de xícara (de chá) de **óleo de canola**
- 1 xícara (de chá) de **leite desnatado**
- 1 colher (de sobremesa) de **fermento em pó**
- 1 **tomate** picado em cubos sem sementes
- 1 colher (de sopa) de **alecrim**
- 6 colheres (de sopa) de **queijo parmesão** ralado

Preparo

Bata as claras em neve e reserve. No liqüidificador, bata as gemas, o óleo, o leite e o sal. Acrescente os flocos de milho e deixe bater até homogeneizar. Desligue o liqüidificador, adicione a farinha de trigo, as claras em neve, o fermento e mexa delicadamente. Coloque em assadeira untada e enfarinhada, distribua o tomate, o alecrim e polvilhe o parmesão na superfície. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200º C por 30 minutos ou até assar.

Torta de Provolone

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 1 pacote de **biscoito salgado com gergelim**
- 4 colheres (de sopa) de **manteiga**

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de **creme de leite**
- 3 **ovos**
- 1 colher (de sopa) de **farinha de trigo**
- 200 g de **ricota**
- 200 g de **queijo provolone**
- **Sal** e **pimenta** a gosto

Preparo

Bata os biscoitos no liqüidificador rapidamente, sem deixar virar pó, e coloque-os em um recipiente. Junte a manteiga até obter uma massa e forre o fundo de uma fôrma untada, com fundo removível. Prepare o recheio misturando em outro recipiente o creme de leite, os ovos, a farinha de trigo, a ricota, o queijo provolone, o sal e a pimenta. Coloque na fôrma reservada e leve ao forno pré-aquecido a 200º C para assar, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Torta Saborosa

Por Leila Maalouf Tironi
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

- 12 colheres (de sopa) de **margarina**
- 6 colheres (de chá) de **fermento em pó**
- 6 colheres (de chá) de **sal**
- 12 colheres (de sopa) de **leite**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
- **Gema** (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 2 colheres (de sopa) de **manteiga**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 250 ml de **leite**
- 100 g de **queijo tipo gorgonzola**
- 3 colheres (de sopa) de **requeijão** cremoso
- **Sal** se necessário
- 300 g de **presunto** cortado em cubos pequenos
- **Gergelim** a gosto (para decorar)

Preparo

Inicie pela massa misturando todos os ingredientes e deixe descançar por 20 minutos.

Torta de Peixe ao Molho de Camarão

Por Trem da Alegria
Rendimento: 10 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 45 minutos

Ingredientes da Massa

- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 200 g de **gordura vegetal**
- 3 **ovos**
- 1 colher (de café) de **sal**

Ingredientes do Recheio

- 2 colheres (de sopa) de **azeite**
- 300 g de **camarão** limpo
- 300 g de **badejo** cortado em pedaços
- 1 **cebola** picada
- 2 dentes de **alho**
- 2 tabletes de **caldo de camarão**
- **Sal** e **pimenta** a gosto
- **Suco de** 1 **limão**
- 3 colheres (de sopa) de **requeijão**
- 2 **tomates** sem pele e sem semente picados
- 1 xícara (de chá) de **farinha de milho**

Preparo

Inicie pela massa colocando a farinha em um recipiente e agregue os demais ingredientes gradativamente. Sove até obter uma massa lisa, forre o fundo e as laterais de uma fôrma redonda e leve ao forno para pré-assar. Enquanto isso, faça o recheio colocando em uma panela o azeite para fritar o alho e a cebola. Junte o peixe e deixe cozinhar por 5 minutos, acrescentando o caldo, o sal, a pimenta, o limão e os tomates. Deixe amolecer, junte o camarão, deixe cozinhar e desligue o fogo. Acrescente o requeijão e coloque o recheio na base da torta pré-assada, salpique farinha de milho e leve ao forno para dourar.

Enquanto isso, faça o recheio colocando em uma panela a manteiga. Quando derreter, junte o leite previamente misturado à farinha e mexa sem parar até engrossar. Em seguida, processe o gorgonzola, o sal e o requeijão cremoso, juntamente com o presunto e, depois, una o creme já frio. Pique o restante do presunto em cubos e junte ao creme. Abra a massa com o auxílio do rolo, coloque em uma assadeira com 26 cm de diâmetro e coloque o recheio. Feche a torta com uma camada fina de massa e aperte as laterais com um garfo. Pincele com a gema, salpique gergelim e asse em forno médio, até dourar.

Especiais

Torta Day After

Por Dr. Oetker
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 35 minutos

Ingredientes

- 1 pacote de **castanhas** sortidas
- 1 caixa de **massa salgada**
- 300 g de **peru** ou **chester** assado e desfiado
- 1 **cebola** média cortada em rodelas
- 3 **tomates** cortados em cubos
- 100 g de **azeitonas verdes** sem caroço
- 1 copo de **requeijão**
- **Orégano** e **sal** a gosto

Preparo

Separe os amendoins e triture-os em um processador de alimentos ou liqüidificador. Junte a pasta de amendoins à mistura da massa salgada e siga o modo de preparo para torta salgada. Estique a massa no fundo e nas laterais de uma fôrma redonda desmontável de 24 cm de diâmetro e prepare o recheio misturando o peru ou o chester assado desfiado, as rodelas de cebola, os tomates picados, a azeitona, o requeijão, os temperos e o restante das castanhas. Espalhe sobre a massa esticada e asse em forno pré-aquecido à 180°C por 40 minutos.

Torta Cigana

Por Dr. Oetker
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 25 minutos
Rendimento: 16 porções

Ingredientes

- 1 caixa de **massa salgada**
- 2 **ovos**
- 100 g de **margarina**
- 2 colheres (de sopa) de **maionese**
- 3 colheres (de sopa) de **água**
- 200 g de **presunto** picado
- 100 g de **queijo mussarela** picado
- 150 g de **bacon**
- 1 lata de **milho verde**
- 1 **tomate** picado
- 1 **cebola** média ralada
- **Salsa**, **orégano** e **azeitonas** a gosto
- 1 **ovo** batido
- 1 xícara (de chá) de **leite**
- 1 colher (de sopa) de **amido de milho**
- 2 colheres (de sopa) de **creme de leite**

Preparo

Misture o conteúdo da massa salgada com os 2 ovos, a margarina, a maionese e a água. Amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea. Abra toda a massa em uma fôrma redonda desmontável de 24 cm de diâmetro e misture em uma vasilha funda o presunto, a mussarela, o bacon, o milho verde, o tomate picado, a cebola e os temperos. Espalhe o recheio sobre a massa, dissolva o amido de milho no leite, misture com o ovo batido e o creme de leite e despeje sobre o recheio. Asse em forno pré-aquecido a 180ºC por 40 minutos, aproximadamente.

Torta Creme de Palmito Light

Por Dr. Oetker
Rendimento: 12 porções
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

- 1 caixa de **massa salgada**
- 250 ml de **leite desnatado**
- 150 g de **margarina light**
- 300 g de **palmito** picado
- 2 **tomates** picados
- 1 **cebola** média picada
- 100 g de **azeitona verde**
- 2 colheres (de sopa) de **creme de leite light**
- 1 colher (de sobremesa) de **amido de milho**
- **Sal**, **salsa** e **orégano** a gosto

Preparo

Prepare a massa adicionando 150 ml de leite desnatado e a margarina light. Amasse bem até obter uma massa homogênea. Forre o fundo e os lados de uma fôrma redonda desmontável de 24 cm de diâmetro. Prepare o recheio misturando o palmito, o tomate, a cebola, a azeitona e os temperos. Espalhe sobre a massa esticada. Misture o creme de leite, 100 ml de leite desnatado e o amido e espalhe sobre o recheio. Asse em forno quente à 200°C por 40 minutos aproximadamente.

Torta Quiche de Alho-Poró

Por Trem da Alegria
Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes da Massa

- 1 pacote de **biscoito tipo salclic**
- 100 g de **manteiga**
- 1 **ovo**

Ingredientes do Recheio

- 1 colher (de sopa) de **manteiga**
- 1 **cebola** média ralada
- 1 **alho-poró** cortado em rodelas (somente a parte branca)
- 2 xícaras (de chá) de **cogumelos** fatiados
- ½ xícara (de chá) de **leite**
- 1 **ovo**
- 1 colher (de sopa) de **farinha de trigo**
- **Sal** e **pimenta-do-reino** a gosto

Preparo

Inicie pela massa batendo os biscoitos no liqüidificador. Despeje-os numa tigela, incorpore a manteiga aos poucos e junte o ovo. Forre as laterais e o fundo de uma fôrma de aro removível (20 cm), pressionando e nivelando bem. Reserve. Para o recheio, aqueça a manteiga e doure a cebola. Junte o alho-poró e os cogumelos até refogar bem. Dissolva a farinha de trigo no leite batido com o ovo e acrescente ao refogado. Mexa continuamente até formar um creme espesso, tempere com sal e pimenta e despeje sobre a torta. Leve ao forno pré-aquecido e retire quando dourar.

Ganhe dinheiro sem sair de casa!

Faça nossos cursos profissionalizantes de bolos decorados, trufas, pão de mel, salgadinhos e mais!
Loja completa com produtos em grandes promoções!
Chocolates em barras, embalagens, fôrmas, artigos para pão de mel e trufas com os melhores preços!

Venha nos visitar!
Solicite uma programação completa com nossos cursos!

Para pessoas de outros estados solicite nosso catálogo de produtos pelo telefone ou site!!

Trem da Alegria

Rua Costa Barros, 962, Vila Alpina,
São Paulo – Capital
Tels.: (011) 6917-2568 ou 6917-3695**
"Nós Confiamos em Deus"
www.tremdaalegria.com.br

Onde Encontrar

Cafe Journal
Mariana Valentini
Tel.: (0**11) 5055-9454
mariana@cafejournal.com.br
www.cafejournal.com.br

Dr. Oetker
www.oetker.com.br

Escola de Culinária Passo-a-Passo
Tel.: (11) 3361-8152/ 3333-4298
www.culinariapassoapasso.com.br

Espaço Sabor Del Picchia
Sandra Del Picchia
Tels.: (11) 3848-0631/ 3849-4146

Mãe Terra Produtos Naturais
Tel.: (11) 5686-3406
www.maeterra.com.br

Margarida Nunes Bento
Tel.: 6949-5006
www.margaridanunesbento.cjb.nrt

Ronaldo Rossi Culinária e Consultoria Gastronômica
Tels.: (11) 3341-3074 / 8212-2673
ronaldo.gout@uol.com.br

Senac
Derileusa Rosa dos Santos
derileusa.rsantos@sp.senac.br

Trem da Alegria
Dalva Zanforlin
Tels.: 6917-2568/ 6917-3695
www.tremdaalegria.com.br

Vepê Indústria Alimentícia
Tel.: (11) 4368-6966 ext. 164
myoshida@vepe.com.br
www.vepe.com.br

Cecília Dalle (Acessórios de Produção)
Tel.: (0**11) 3064-2644

Culinária Passo-a-Passo

Artigos para Confeitaria em Geral

Cursos de confeitagem para:
·Bolos, tortas e salgados em geral.
·Aulas individuais ou em grupo diurno e noturno.

Facilitamos o pagamento
Despachamos para todo Brasil

FONES: (11) 3361-8152/3333-4298

Av. São João, 1723 - Centro - (Próx. ao metrô)
Site: www.culinariapassoapasso.com.br
E-mail: ivetepassoapasso@ig.com.br

Anúncie aqui!
Fone: (11) 3393-7777

On Line Editora

Revista scanneada por
Luciana Duarte
Blog:
http://lucianamduarte.blogspot.com/